



GialloZafferano Collection

Mozzarella, che bontà!

Morbida, filante e dal sapore delicato, è un ingrediente versatile che si presta a preparazioni appetitose e gustose.
Perfetta per conquistare tutti i palati

Maggio

sommario

- 4 Bocconcini di mozzarella e sardine
- 6 Calzoni di patate
- 8 Ciambelle pizza
- 10 Conchiglioni ripieni
- 12 Finger di bufala e gamberi
- 14 Fiori di zucca, speck e mozzarella
- 16 Insalata con pesche grigliate e mozzarella
- 18 Insalata di riso con peperoni e mozzarella
- 20 Mozzarella affogata



6



14



16



18



- 22 Mozzarella e prosciutto in carrozza
- 24 Mozzarella in carrozza al forno
- 26 Nidi capresi di spaghetti
- 28 Omelette caprese
- 30 Pasta alla sorrentina
- 32 Pasta con verdure e crema al fiordilatte
- 34 Petto di pollo con pomodoro e mozzarella
- 36 Pettole con olive e mozzarella
- 38 Pizza di carne
- 40 Pizzette di riso
- 42 Pizzette di zucchini
- 44 Pollo alla pizzaiola
- 46 Polpette capresi
- 48 Ravioli capresi
- 50 Riso al forno
- 52 Riso rosso cereali e bufala
- 54 Risotto al telefono
- 56 Risotto mozzarella e pomodorini
- 58 Suppli mozzarella e pomodoro
- 60 Uova nel pane

24



42



60



RICETTA



Preparazione
10 minuti



Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 12 BOCCONCINI

- Sardine sott'olio 80 g
- Mozzarelline ciliegine 12
- Pomodorini ciliegino 4
- Patate dolci
(o americane) 100 g
- Olio extravergine
d'oliva 30 g
- Rosmarino
- Sale fino

BOCCONCINI DI MOZZARELLA E SARDINE

1. Per prima cosa realizzate l'olio al rosmarino che vi servirà per condire le patate: tritate finemente al coltello gli aghi di rosmarino e poneteli in una ciotolina, aggiungete l'olio di oliva e mescolate. Tenete da parte.

2. Lavate e asciugate per bene le patate, quindi affettatele senza sbucciarle (le fettine dovranno essere molto sottili circa 2 mm): aiutatevi con una mandolina, adagiate le fettine su una teglia rivestita con carta forno e condite con l'olio al rosmarino preparato in precedenza e aggiustate di sale.

3. Cuocete le patate in forno ventilato a 200° per circa 10 minuti; una volta pronte sfornatele e lasciatele intiepidire. Lavate e affettate i pomodorini, tagliate a metà i bocconcini di mozzarella.

4. Sgocciolate le sardine e dividetele in due. Tutto è pronto per comporre i finger food: prendete metà di un bocconcino di mozzarella con la parte tagliata rivolta verso l'alto; adagiateci sopra una fettina di patata, mezza sardina e per finire una fetta di pomodorino, poi richiudete con l'altra metà del bocconcino di mozzarella. Infilzate uno stuzzicadenti per tenere insieme la farcitura.

5. Prendete ora un cucchiaino da finger food (in alternativa poneteli su un vassoio o un piatto da portata), versate un po' di olio al rosmarino e poi adagiate al centro il vostro stuzzichino.



IL CONSIGLIO

In alternativa alle patate dolci potete utilizzare anche le patate a pasta gialla, mantenendo le stesse modalità di preparazione e cottura. Accompagnate i bocconcini con dei crostini di pane tostato, saranno ancora più irresistibili!



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6 CALZONI DI PATATE

- o Patate 500 g
- o Fecola di patate 125 g
- o Lievito istantaneo per preparazioni salate 3 g
- o Uova 55 g
- o Olio extravergine d'oliva 10 g
- o Sale fino
- o Pepe nero

PER LA FARCITURA

- o Spinaci 250 g
- o Mozzarella 100 g
- o Provola 100 g
- o Prosciutto cotto 100 g
- o Olio extravergine d'oliva
- o Peperoncino secco
- o Sale fino

CALZONI DI PATATE

1. Fate bollire le patate con la buccia finché saranno morbide. Poi schiacciatele ancora calde con lo schiacciapatate raccogliendo la purea in una ciotola ampia. Aggiungete la fecola di patate, il lievito istantaneo. Poi unite un uovo e lavorate gli ingredienti per amalgamarli. Insaporite con il sale e il pepe e lavorate l'impasto con le mani fino a renderlo liscio e uniforme. In ultimo aggiungete l'olio. Fatelo assorbire e tenete da parte l'impasto.

2. In una padella ampia versate un filo d'olio e gli spinaci precedentemente lavati. Salate e insaporite con del peperoncino secco. Mescolate e cuocete a fuoco medio per circa 10 minuti. Quando saranno cotti, trasferite gli spinaci in una pirofila e lasciateli intiepidire.

3. Stendete l'impasto di patate sulla spianatoia leggermente cosparsa con fecola, a uno spessore di circa ½ centimetro. Con un coppapasta da 11 cm di diametro formate 6 dischi.

4. Farcite metà dei dischi con gli spinaci tiepidi e il formaggio filante grattugiato. Chiudete a mezzaluna formando un calzone. Fate una leggera pressione con le dita sui bordi per sigillarli bene. Farcite i dischi rimanenti con la mozzarella a cubetti e il prosciutto cotto. Chiudete a mezzaluna e sigillate bene.

5. Scaldate abbondante olio in una padella ampia (coprite il fondo a circa 1 cm). Quando sarà caldo, adagiate i panzerotti nella padella e cuocete per circa 10 minuti, girandoli per controllare la doratura. Scolate i calzoni e adagiateli su un vassoio rivestito con carta assorbente. Servite i calzoni di patate ben caldi!



IL CONSIGLIO

Infarinate la spianatoia con un pochino di fecola, così da stendere agevolmente l'impasto. La fecola si può sostituire con la stessa dose di amido di mais. La cottura in forno non è consigliata perché i calzoni tenderebbero a seccarsi troppo. In alternativa si può optare per la cottura al vapore.



RICETTA



Preparazione
10 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 6 CIAMBELLE

- Farina 00 400 g
- Acqua 240 g
- Lievito istantaneo per preparazioni salate 15 g
- Sale fino 8 g

PER IL CONDIMENTO

- Mozzarella 200 g
- Polpa di pomodoro 200 g
- Origano
- Sale fino
- Pepe nero
- Olio extravergine d'oliva

CIAMBELLE PIZZA

1. Tagliate la mozzarella a fette e ponetela a scolare in un colino. Passate poi al pomodoro, quindi versate la polpa in una ciotola e aggiungete sale e pepe. Unite l'origano, un filo d'olio, mescolate il tutto e riponetelo in frigorifero.

2. Nel frattempo realizzate l'impasto: in una ciotola capiente versate la farina e il lievito istantaneo per preparazioni salate. Versate l'acqua a filo e iniziate a lavorare l'impasto con le mani, fino a terminare tutta l'acqua. Aggiungete poi il sale, e impastate nuovamente. Continuate a lavorare l'impasto sul piano da lavoro leggermente infarinato fino a ottenere un panetto omogeneo e compatto. Dividetelo in sei porzioni da circa 100 g ciascuna.

3. Una volta ottenuti 6 pezzi, stendete ciascuna porzione formando dei bigoli di circa 24 centimetri di lunghezza. A questo punto create delle ciambelle facendo aderire le due estremità con una leggera pressione.

4. Man mano che formate le ciambelle, trasferitele su una leccarda rivestita con carta da forno, avendo cura di pressare leggermente sulle due estremità appena unite, per essere sicuri che siano sigillate. Una volta che avrete preparato le 6 ciambelle conditele con il pomodoro tenuto da parte e cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 25 minuti.

5. Terminata la cottura tirate fuori le ciambelle dal forno e distribuite sopra la mozzarella, dunque infornatele nuovamente per altri 5 minuti, finché la mozzarella non si sarà sciolta. Le ciambelle pizza sono pronte da gustare calde e filanti!



IL CONSIGLIO

Aggiungete fette di salame, acciughe, olive e altri ingredienti stuzzicanti che vi suggerisce la fantasia!



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
75 minuti

INGREDIENTI PER 6

- Conchiglioni 300 g
- Passata di pomodoro 600 g
- Parmigiano Reggiano Dop 30 g
- Olio extravergine d'oliva
- Cipolle dorate 60 g
- Sale fino
- Pepe nero

PER IL RIPIENO

- Carne di suino 125 g
- Carne bovina 125 g
- Ricotta vaccina 400 g
- Mozzarella 250 g
- Parmigiano Reggiano Dop 30 g
- Vino rosso 45 g
- Sale fino
- Pepe nero
- Uova 55 g
- Aglio 1 spicchio

CONCHIGLIONI RIPIENI

1. Mondate e sminuzzate la cipolla

nel mixer, oppure tritatela finemente con un coltello. Poi versatela in un tegame insieme a un filo d'olio accendete il fornello. Lasciate andare per una decina di minuti a fuoco dolce e poi aggiungete la passata di pomodoro, risciacquate la bocchetta versando nel tegame il pomodoro rimasto nella brocca. Regolate di sale, lasciate sfiorare il bollore e coprite con il coperchio lasciando cuocere per almeno 45 minuti. Il sugo non dovrà risultare troppo asciutto, nel caso potrete aggiungere un po' d'acqua.

2. Nel frattempo prendete

le mozzarelle e ricavate 6-7 fettine sottili, il resto invece tagliatelo a cubetti piccolini. Mettete in un colino e lasciate scolare.

3. Quindi passate alla carne:

versate un giro d'olio e uno spicchio d'aglio in un'altra padella, lasciate insaporire per qualche minuto a fuoco medio e poi aggiungete la carne di manzo e di maiale. Alzate la fiamma e fate rosolare per una decina di minuti finché il fondo non sarà asciutto, mescolando spesso per non farlo bruciare. Intanto mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua che servirà per la cottura della pasta. Quando arriverà a bollore, salate.

4. Una volta che il ragù sarà asciutto,

togliete lo spicchio d'aglio sfumate con il vino rosso e lasciate evaporare completamente. Infine aggiungete un pizzico di sale e fate asciugare i liquidi prima di spegnere la fiamma; versate in una ciotolina e mettete da parte.

5. Ora cuocete la pasta

nell'acqua bollente salata. Abbiate cura di scolarla

esattamente a metà cottura rispetto ai tempi riportati sulla confezione. Quindi rimettete nel tegame, versate un po' d'olio e mescolate facendo attenzione a non rompere i conchiglioni. Versate su un vassoio e lasciate intiepidire.

6. Per il ripieno, setacciate la ricotta

in una ciotola e poi unite la carne, il formaggio grattugiato, l'uovo sbattuto, il sale, il pepe e i cubetti di mozzarella ben scolati, lasciando le fettine da parte. Mescolate bene il tutto e riempite la pasta una alla volta aiutandovi con un cucchiaino o con un sac-à-poche.

7. Prendete una teglia da forno,

distribuite sul fondo uno strato di sugo di pomodoro, e man mano che farcite i conchiglioni con il ripieno adagiateli all'interno della teglia. Una volta farciti tutti i conchiglioni, copriteli con il sugo di pomodoro, adagiate poi le fettine di mozzarella, insaporite con il formaggio grattugiato e pepe macinato a piacere.

8. Cuocete in forno già caldo a 220°

per circa 20 minuti più qualche minuto di grill per dorare la superficie. I vostri conchiglioni ripieni sono pronti, prima di servirli aspettate qualche minuto!



IL CONSIGLIO

Provate diversi formaggi per realizzare i vostri conchiglioni ripieni come per esempio della scamorza, bianca o affumicata, o del caciocavallo. Per quanto riguarda la ricotta, andrà ugualmente bene quella di bufala che è ricca e sapida, o quella di pecora che invece è più acidula.

RICETTA



Preparazione
15 minuti



Cottura
no

INGREDIENTI PER 8 STUZZICHINI

- Gamberi 400 g
- Olio extravergine
d'oliva 10 g
- Mozzarella di bufala
40 g
- Scorza di limone 0.5
- Sale fino
- Pepe nero
- Basilico

FINGER DI BUFALA E GAMBERI

1. Pulite i gamberi rossi, quindi staccate la testa, le zampette e il carapace, coda compresa. Incidete il dorso con un coltellino ed estraete l'intestino, ovvero il filetto nero. Una volta puliti i gamberi, tritateli al coltello senza sminuzzarli eccessivamente.

2. Poneteli in una ciotola e conditeli con olio d'oliva, sale e pepe. Lavate e asciugate il basilico, tagliatelo a striscioline sottili e versatelo nella ciotola, poi mescolate per insaporire. Ora scolate i bocconcini di bufala dalla loro acqua di conservazione, tagliateli a metà e tamponateli delicatamente con un panno da cucina. Grattugiate la scorza di limone e raccoglietela in una ciotolina.

3. Tutto è pronto per comporre i finger di bufala e gamberi: prendete un cucchiaino da aperitivo e adagiate sopra un bocconcino di bufala, versate sopra anche i gamberi. Quindi profumate con la scorza di limone e servite subito i finger di bufala su un vassoio.



IL CONSIGLIO

Non buttate via gli scarti della pulizia dei gamberi ma utilizzateli per realizzare un saporito fumetto, perfetto per preparare un ottimo risotto di pesce!



RICETTA



Preparazione
20 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 12 FIORI DI ZUCCA

- Fiori di zucca 12
- Speck 100 g (a cubetti)
- Mozzarella 100 g
- Zucchine 400 g
- Ricotta 100 g
- Uova 1
- Cipollotto fresco 1
- Grana Padano Dop 50 g
- Olio extravergine
d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero
- Timo

FIORI DI ZUCCA SPECK E MOZZARELLA

1. Lavate e asciugate delicatamente i fiori di zucca tamponandoli con della carta assorbente; i fiori serviranno interi quindi eliminate le escrescenze, il gambo, e il picciolo mantenendo integra la coppa inferiore, per evitare che il ripieno fuoriesca. Divaricateli con delicatezza e poneteli su un tagliere.

2. Intanto preparate il ripieno: tagliate la mozzarella a bastoncini e metteteli a scolare in un colino in modo che non rilascino acqua in cottura. Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle, lavate il cipollotto, e affettate finemente la parte bianca.

3. Scaldate in padella un filo d'olio, unite il cipollotto e fatelo rosolare a fuoco dolce per 5 minuti, aggiungete poi i cubetti di speck e le zucchine tagliate a rondelle e cuocete per altri 8-10 minuti finché le zucchine si saranno ammorbidite. Aromatizzate con qualche fogliolina di timo fresco.

4. Trasferite tutto in una ciotola dal bordo alto, frullate con il mixer a immersione il tempo necessario per ottenere un composto cremoso e omogeneo, poi unite la ricotta, l'uovo e mescolate con la frusta per amalgamare gli ingredienti. Infine unite anche il Grana Padano grattugiato e mescolate ancora.

5. Trasferite la crema in un sac-à-poche e farcite i fiori di zucca con il composto,

al centro inserite un bastoncino di mozzarella, poi richiudete bene i fiori avvitando le punte.

6. Adagiateli su una pirofila oleata, uno accanto all'altro, spolverate la superficie con il Grana Padano grattugiato e cuocete in forno statico preriscaldato per 10 minuti a 180°. A cottura ultimata, sfornate i fiori di zucca ripieni di speck e mozzarella e lasciateli intiepidire prima di portarli in tavola.



IL CONSIGLIO

Se non gradite la ricotta potete utilizzare un altro formaggio morbido come la robiola e il Philadelphia. Per una ricetta tutta vegetariana, omettete lo speck.



RICETTA

 Preparazione
15 minuti

 Cottura
5 minuti

PER L'INSALATA

- Pesche noci 350 g
- Mozzarelline ciliegine 300 g
- Spinacini 100 g
- Gherigli di noci 50 g
- Santoreggia 10 g
- Succo di limone 0.5
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero

PER LA CREMA DI NOCI

- Gherigli di noci 50 g
- Zucchero di canna 10 g
- Olio di semi di girasole 40 g
- Sale fino

INSALATA CON PESCHE GRIGLIATE E MOZZARELLA

1. Versate i gherigli di noci in una padella e tostate a fiamma bassa, quindi teneteli da parte (serviranno alla fine per guarnire vostra insalata). Intanto dividete le pesche noci a metà, eliminate il nocciolo e da ciascuna metà ricavate 6 spicchi.

2. Trasferite le pesche in una ciotola, condite con sale, pepe nero, olio e la santoreggia, poi mescolate e lasciate insaporire qualche minuto.

3. Intanto preparate la salsa alle noci: in un mixer versate le noci (non tostate), lo zucchero di canna e l'olio di semi di girasole. Aggiungete anche un pizzico di sale e frullate il tutto fino a ottenere una salsa liscia. Trasferite in una ciotolina e tenete da parte.

4. Scaldate bene una griglia, posizionateci sopra gli spicchi di pesca e cuocete 1-2 minuti per lato, girandoli a metà cottura quando saranno ben grigliati.

5. Lavate bene gli spinacini e asciugateli. Trasferiteli in una ciotola e aggiungete le pesche grigliate. Unite anche le noci tostate e le mozzarelline. Condite con il succo di limone.

6. Irrorate con la salsa alle noci e mescolate delicatamente con 2 cucchiaini. Trasferite in un piatto da portata e servite la vostra insalata con spinacino, pesche grigliate e mozzarelline!



IL CONSIGLIO

Al posto della santoreggia potete usare dell'origano fresco.



RICETTA

 Preparazione
30 minuti

 Cottura
45 minuti

INGREDIENTI

- Riso 320 g
- Peperoni rossi 300 g
- Pisellini 200 g
- Peperoncino fresco 1
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero
- Acciughe sott'olio 4
- Menta

PER LA CREMA DI MOZZARELLA

- Fiordilatte 125 g
- Panna fresca liquida 50 g

INSALATA DI RISO CON PEPERONI E MOZZARELLA

1. Per prima cosa mettete sul fuoco

una pentola con abbondante acqua salata, che servirà per la cottura del riso. Ora lavate bene i peperoni, sistemateli su una griglia calda e cuoceteli finché saranno morbidi e ben dorati, girandoli spesso. Ci vorranno circa 20-25 minuti. Trasferiteli poi in una ciotola e coprite con pellicola per agevolare successivamente l'eliminazione della buccia.

2. Appena l'acqua inizierà a bollire

buttate il riso e cuocetelo per circa 12 minuti. Poi scolatelo bene e trasferitelo in una ciotola capiente a raffreddare.

3. Intanto preparate i pisellini:

incidete il peperoncino e trasferitelo in una padella con un filo d'olio. Fate soffriggere per un paio di minuti, quindi unite i pisellini. Salate e lasciate cuocere a fuoco vivace per 5 minuti. Aggiungete poi le foglioline di menta, spegnete il fuoco e tenete da parte.

4. Riprendete i peperoni ormai tiepidi

e spellateli. Apriteli a metà ed eliminate sia i semi che il picciolo. Poi ricavate delle striscioline di circa ½ cm. Trasferitele in una ciotola e condite con sale, olio e pepe.

5. Unite al riso i peperoni arrosto con il loro condimento e i pisellini (privati del peperoncino). Mescolate bene il tutto e tenete da parte per far insaporire.

6. Ora passate alla crema

di mozzarella. Tagliate il fiordilatte in pezzi e trasferitelo in un contenitore

alto e stretto. Aggiungete poi la panna e frullate il tutto. Dovrete ottenere una crema liscia e densa.

7. Impiattate il riso tiepido con peperoni e pisellini, aggiungete le acciughe spezzettate e decorate con la crema di mozzarella e le foglie di menta fresca.



IL CONSIGLIO

Per un sapore più dolce utilizzate i peperoni gialli e, se preferite, potete sostituire i pisellini con fave fresche. Preparate l'insalata di riso con qualche ora d'anticipo e conservatela in frigo, risulterà ancora più saporita!



RICETTA



Preparazione
10 minuti



Cottura
40 minuti

INGREDIENTI

- Mozzarella 4
- Passata di pomodoro
700 g
- Olio extravergine d'oliva
- Cipolle dorate 1
- Basilico
- Sale fino
- Pepe nero
- Origano

MOZZARELLA AFFOGATA

1. Per prima cosa preparate il sugo, quindi tritate finemente la cipolla, trasferitela in una padella capiente con un filo d'olio e lasciatela soffriggere dolcemente.

2. Non appena sarà ben stufata versate la passata di pomodoro, mescolate e aggiungete qualche foglia di basilico. Regolate di sale, coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 30 minuti.

3. Ora sistemate le mozzarelle all'interno, coprite di nuovo con il coperchio e lasciate cuocere per 6-8 minuti. Aggiungete a questo punto un pizzico di sale e di pepe.

4. Profumate con l'origano fresco e un filo d'olio. Trasferite in un piatto la mozzarella con il sugo, decorate ancora con delle foglioline di origano, o basilico, e servite.



IL CONSIGLIO

Aggiungete un peperoncino e delle olive nel soffritto!



RICETTA



Preparazione
15 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

- **Pane per tramezzini**
8 fette
- **Prosciutto cotto** 80 g
- **Mozzarella per pizza**
140 g
- **Farina 00** 100 g
- **Uova** 3
- **Sale fino**
- **Pangrattato** 140 g
- **Pepe nero**

MOZZARELLA E PROSCIUTTO IN CARROZZA

1. Tagliate la mozzarella a fette sottili.

In un piatto rompete le uova, condite con sale e pepe e sbattetele con la forchetta.

2. Ricavate 8 fette quadrate di pane da circa 12 cm (se trovate il pane già affettato ancora meglio). Farcite ogni fetta con mozzarella e prosciutto cotto. Chiudete con un'altra fetta di pane e appiattite delicatamente i bordi.

3. Ora passate il pane prima nella farina, poi nell'uovo sigillando bene tutti i bordi. Infine impanatelo nel mix di pangrattato. Otterrete 4 pezzi con queste dosi.

4. Scaldate l'olio fino a una temperatura di 160° e immergete delicatamente un pezzo alla volta. Dopo circa 3 minuti girate le mozzarelle in carrozza e fatele dorare per bene per un altro minuto. Scolatele su carta per fritti e servite subito!



IL CONSIGLIO

Fate attenzione a passare bene i bordi nelle uova e poi nel pangrattato per sigillare le mozzarelle in carrozza. In questo modo scongiurerete il pericolo di fuoriuscita di mozzarella filante. In alternativa potete utilizzare mozzarella di bufala o fiordilatte, in questo caso dovrete far scolare con cura il formaggio finché non avrà rilasciato tutto il suo siero.



RICETTA



Preparazione
15 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

- Mozzarella 200 g
- Uova 2
- Sale fino
- Pepe nero
- Pancarrè 140 g
- Latte intero 50 g
- Pangrattato

MOZZARELLA IN CARROZZA AL FORNO

1. Tagliate via i bordi di 8 fette

di pancarrè, poi asciugate la mozzarella e riducetela a fettine. È importante che la mozzarella risulti ben asciutta in modo che non perda liquidi in cottura.

2. In una ciotola a parte sbattete le uova, salate e pepate. Prendete una fetta di pancarrè, adagiate sopra le fettine di mozzarella e poi richiudete come un sandwich con un'altra fetta di pancarrè.

3. Versate il latte in una ciotola e immergete all'interno il sandwich di pancarrè, poi passatelo nelle uova sbattute e terminate la panatura con il pangrattato, ricoprendo accuratamente la superficie e i bordi.

4. Foderate una teglia con carta da forno e adagiateci sopra i sandwich. Cuocete in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti in modalità statica. A cottura ultimata, sfornate la teglia e servite le vostre mozzarelle in carrozza ben calde e filanti.



IL CONSIGLIO

Volete dare una nota stuzzicante alle vostre mozzarelle in carrozza al forno? Aggiungete dei filetti di acciughe nella farcitura, saranno irresistibili!



RICETTA



Preparazione
20 minuti



Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER 8 NIDI

- Spaghetti 280 g
- Passata di pomodoro 400 g
- Mozzarelline ciliegine 8
- Pomodorini ciliegino 4
- Grana Padano Dop
- Cipolle dorate 1
- Basilico
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero
- Burro

NIDI CAPRESI DI SPAGHETTI

1. Preparate il sugo, quindi mondate la cipolla e tritatela finemente (potete anche usare un mixer). In una casseruola versate un filo d'olio e lasciate soffriggere la cipolla a fuoco dolce, mescolando per evitare che annerisca. Dopo qualche minuto, aggiungete la passata di pomodoro, aggiustate di sale e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa 45 minuti, mescolando di tanto in tanto. A fine cottura, il sugo dovrà presentarsi ristretto.

2. Mettete a bollire l'acqua per lessare gli spaghetti quando mancheranno circa 20 minuti al termine della cottura del sugo. Poi lessateli quando sarà quasi pronto.

3. A 2-3 minuti dalla fine della cottura scolateli direttamente nel sugo di pomodoro. Lasciateli insaporire qualche istante ancora. Quindi profumate con delle foglie di basilico spezzettate e un pizzico di pepe.

4. Spegnete e ungete uno stampo da muffin con un po' di burro (oppure dell'olio). Formate i nidi direttamente nello stampo avendo cura di lasciare un po' di vuoto nella parte centrale.

5. Spolverizzate la superficie con un po' di Grana Padano grattugiato e cuocete in forno per circa 15 minuti in modalità grill per far dorare la superficie.

6. Una volta che i nidi saranno pronti, trasferiteli sul piatto da portata e in ciascun incavo posizionate una mozzarellina ciliegina intera e una tagliata e metà. Per ogni nido aggiungi poi $\frac{1}{4}$ di pomodorino ciliegino e una fogliolina di basilico. Ancora un pizzico di pepe e buon appetito!



IL CONSIGLIO

Potete realizzare un bel sughetto di pomodori freschi per cucinare i vostri nidi capresi! Invece della cipolla potete utilizzare dello scalogno, renderà più profumato il vostro sugo. Infine, per non perdere la nota croccante del pane – che in genere accompagna l'insalata caprese – aggiungete in superficie delle briciole di pane tostate in padella oppure dei taralli sugna e pepe sbriciolati!



RICETTA



Preparazione
10 minuti



Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 2 OMELETTE

- Uova 4
- Pomodori ramati 2
- Mozzarella 200 g
- Sale fino
- Pepe nero
- Basilico
- Olio extravergine d'oliva

OMELETTE CAPRESE

1. Per prima cosa tagliate

la mozzarella a cubetti e fategli rilasciare l'acqua in eccesso tenendoli tra due pezzi di carta assorbente fino all'utilizzo. Lavate i pomodori, poi affettateli per ottenere circa dieci fette.

2. Scaldate una padella, adagiate

le fette di pomodoro, salatele e arrostitole per 1 minuto circa.

3. Preparate l'impasto per la prima omelette: in una ciotola versate le due uova intere, salate, pepate e sbattetele con una frusta.

4. Ungete d'olio una padella e fatela scaldare. Versate le uova sbattute e coprite con il coperchio. Non appena la parte in superficie inizierà a rapprendersi e a fare le bollicine, su di un lato posizionate tre fette di pomodoro. Aggiungete anche metà della mozzarella ben scolata, altre due fette di pomodoro e il basilico fresco. Richiudete l'omelette su se stessa a mezzaluna.

5. Piegare bene a metà e proseguite la cottura a fiamma bassa coprendo con il coperchio fino a quando non si sarà sciolta la mozzarella. La prima omelette è pronta, proseguite nello stesso modo anche con la seconda. Servite le vostre omelette caprese ben calde.



IL CONSIGLIO

Farcite con zucchine saltate o rucola da aggiungere a crudo e provate ad aromatizzare le uova sbattute con dello zafferano, per una versione dalle note speziate!



RICETTA



Preparazione
15 minuti



Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER UNA PIROFILA DA 25 CM DI DIAMETRO

- Fusilli 320 g
- Passata di pomodoro
500 g
- Mozzarella 125 g
- Olio extravergine d'oliva
30 g
- Aglio 1 spicchio
- Basilico
- Sale fino

PASTA ALLA SORRENTINA

1. Per il sugo, in una padella capiente versate l'olio e aggiungete lo spicchio d'aglio sbucciato, lasciate soffriggere per 1 minuto e poi versate la passata di pomodoro. Regolate di sale, unite qualche fogliolina di basilico e mescolate. A questo punto coprite col coperchio e lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco dolce. A fine cottura ricordate di eliminare lo spicchio d'aglio.

2. Mettete a scaldare una pentola colma d'acqua, che servirà per la cottura della pasta, e intanto occupatevi di tagliare a cubetti la mozzarella. Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore cuocete la pasta. Scolatela al dente, direttamente nel sugo e mescolate per amalgamare.

3. Versate circa metà della pasta in una pirofila da 25 cm di diametro, così da formare un primo strato. Distribuitevi sopra metà dei cubetti di mozzarella e spolverizzate con un po' di Parmigiano. Ricoprite con la pasta restante, poi aggiungete la mozzarella e infine ricoprite con il Parmigiano.

4. Ripassate la pasta in forno con modalità grill per circa 5 minuti, finché risulterà ben gratinata e la mozzarella si sarà fusa (se non avete il grill potete mettere la teglia sul ripiano più alto e accendere il forno alla massima potenza, facendo però attenzione che non bruci). Guarnite la vostra pasta alla sorrentina, con del basilico fresco e portate subito in tavola!



IL CONSIGLIO

Se volete restare sul classico e rispettare la tradizione, preparate la salsa con dei buoni pomodori da sugo: a fine cottura passateli con il passaverdure. Invece, se preferite un sugo più corposo e dal gusto più intenso potete aggiungere del concentrato di pomodoro (1 cucchiaino sarà sufficiente). Per una superficie più croccante, potete spolverizzare anche con del pangrattato.

trova tutti sul sito eurekaddi.it



RICETTA



Preparazione
10 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- Pennette rigate ai 5 cereali 320 g
- Peperoni gialli 500 g
- Zucchine baby 6
- Vino rosato 50 g
- Aglio 1 spicchio
- Coriandolo
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero

PER I GAMBERI

- Gamberoni 4
- Curry 1 cucchiaino
- Acqua 10 g

PER LA CREMA DI FIOR DI LATTE

- Mozzarella 250 g
- Panna fresca liquida 100 g
- Olio extravergine d'oliva 80 g

PASTA CON VERDURE E CREMA AL FIORDILATTE

1. Mettete a bollire una pentola

d'acqua che vi servirà per cuocere la pasta. Intanto, occupatevi delle verdure: lavate le zucchine baby, spuntatele e tagliatele a rondelle. Tenetele da parte e passate ai peperoni. Eliminate la calotta, i filamenti e i semini interni e divideteli a metà, poi tagliate i peperoni prima a listarelle e infine a dadini.

2. Lasciate imbiondire

uno spicchio d'aglio in camicia con un filo d'olio e unite in padella zucchine e peperoni. Regolate di sale e di pepe e rosolate le verdure per pochi minuti a fiamma viva, mescolando spesso. Sfumate con il vino rosato, lasciatelo evaporare completamente e ultimate la cottura: le verdure dovranno risultare ancora croccanti.

3. Passate ai gamberoni, quindi puliteli eliminando prima la testa, poi le zampette e il carapace. Incidete il dorso con un coltellino ed eliminate anche il filamento nero. Ora mettete il curry in una ciotolina, aggiungete l'acqua, mescolate bene e tenete da parte.

4. Versate un filo d'olio in un tegame, lasciatelo scaldare e posizionate i gamberi all'interno; aggiungete subito la pasta di curry e cuocete i gamberi a fuoco alto per 2-3 minuti al massimo.

5. Ora cuocete la pasta nell'acqua salata bollente per un paio di minuti in meno rispetto al tempo indicato sulla confezione. Nel frattempo preparate

la crema al fiordilatte: mettete la mozzarella in una ciotolina, aggiungete l'olio d'oliva e frullate il tutto con un mixer a immersione. Aggiungete la panna fresca liquida e frullate nuovamente fino a ottenere una crema piuttosto liscia.

6. Quando la pasta sarà al dente

scolatela direttamente nel tegame con le verdure e saltatela insieme a un mestolo d'acqua di cottura. Spegnete il fuoco, aggiungete il coriandolo tritato e un filo d'olio.

7. Non vi resta che impiattare:

stendete un letto di crema di fiordilatte su ciascun piatto, aggiungete la pasta e un gambero, guarnite con il trito di coriandolo e servite subito.



IL CONSIGLIO

Non amate il gusto del curry? Nessun problema! Preparate un intingolo con 1 cucchiaino di miele d'arancio e 1 cucchiaino di succo d'arancia... i vostri gamberi avranno un profumo unico! In questo caso sostituite il coriandolo con del timo fresco.



RICETTA



Preparazione
20 minuti



Cottura
55 minuti

INGREDIENTI

- Petto di pollo 500 g
- Pomodorini datterini 250 g
- Mozzarella 250 g
- Paprika 2 g
- Rosmarino 4 g
- Pepe nero
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino
- Aglio 2 spicchi
- Basilico 4 foglie

PETTO DI POLLO CON POMODORO E MOZZARELLA

1. Tritate finemente il rosmarino.

Dividete a metà il petto di pollo, ponetelo in una ciotola e conditelo con la paprika. Aggiungete anche il rosmarino, salate, pepate e condite con l'olio d'oliva. Massaggiate bene la carne con gli aromi, coprite con pellicola e tenete da parte.

2. Ora lavate e dividete a metà i pomodorini. In una padella adatta alla cottura in forno versate un filo d'olio d'oliva, aggiungete anche due spicchi di aglio e lasciate insaporire per un paio di minuti. Versate all'interno i pomodorini, profumate con le foglioline di basilico e cuocete a fuoco basso per 10 minuti. Trascorso questo tempo, eliminate gli spicchi d'aglio e aggiungete il petto di pollo.

3. Coprite con carta di alluminio e trasferite in forno preriscaldato a 200° per 25 minuti. Nel frattempo tagliate la mozzarella a fette e lasciate scolare in un colino così che rilasci il suo siero.

4. Trascorsi i 25 minuti togliete la carta alluminio e lasciate cuocere ancora per 10 minuti. Sfornate il pollo, adagiate sopra ai petti le fette di mozzarella e infornate di nuovo per circa 5 minuti in modalità grill a 240°, giusto il tempo di far sciogliere la mozzarella. Servite il petto di pollo al forno con pomodoro e mozzarella ben caldo e filante.



IL CONSIGLIO

Se non disponete di una padella adatta alla cottura in forno basterà trasferire il pollo in una teglia dopo aver cotto i pomodorini sui fornelli.



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
20 min

INGREDIENTI PER 50 PETTOLE

- Farina 00 500 g
- Lievito di birra fresco 10 g
- Sale fino 10 g
- Acqua 350 g
- Olive nere 100 g
- Acciughe sott'olio 70 g
- Mozzarella 200 g

PER FRIGGERE

- Olio di semi 1 l

PETTOLE CON OLIVE E MOZZARELLA

1. Versate in una ciotola la farina e il lievito di birra sbriciolato. Aggiungete l'acqua a filo e impastate energicamente con una mano. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo aggiungete il sale e continuate a lavorare l'impasto. Non preoccupatevi se risulta appiccicoso, è la consistenza giusta.

2. Ora tagliate la mozzarella a cubetti e le olive nere denocciolate a rondelle, poi triturate grossolanamente i filetti di acciughe.

3. Inserite nell'impasto i cubetti di mozzarella e lavorate sempre con una mano per incorporarli. Poi aggiungete anche le olive e le acciughe. Impastate ancora finché non saranno ben amalgamati.

4. Coprite con pellicola e lasciate lievitare per circa 2 ore a temperatura ambiente, finché l'impasto sarà raddoppiato.

5. Terminata la lievitazione mettete a scaldare l'olio in un tegame. Appena avrà raggiunto i 180° (potete utilizzare un termometro per misurare la giusta temperatura), inumidite un cucchiaino con dell'acqua.

6. Prelevate poco impasto alla volta, e aiutandovi con un altro cucchiaino fate scivolare le palline direttamente nell'olio, in modo da creare i caratteristici gambi. Friggete pochi pezzi per volta per non abbassare troppo la temperatura

dell'olio. Girate di tanto in tanto le pettole e quando saranno ben dorate scolatele con una schiumarola.

7. Trasferitele su un vassoio con carta assorbente e proseguite in questo modo sino a terminare tutto l'impasto. Le pettole con olive e mozzarella sono pronte da servire!



IL CONSIGLIO

Rispettate la temperatura dell'olio indicata per avere un fritto asciutto e croccante. Al posto delle olive nere potete usare le olive verdi o pezzetti di pomodori secchi.



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 26 CM

- Manzo 300 g
- Maiale 150 g
- Pane raffermo 100 g
- Uova 55 g
- Parmigiano Reggiano
Dop 30 g
- Sale fino
- Pepe nero

PER GUARNIRE

- Passata di pomodoro
200 g
- Mozzarelline ciliegine
75 g
- Basilico
- Olio extravergine
d'oliva
- Sale fino

PIZZA DI CARNE

1. Tagliate il pane a pezzi e mettetelo in una ciotola. Coprite con abbondante acqua fredda e fate inzuppare per bene. Nel frattempo occupatevi dell'impasto: in un recipiente, versate la carne di manzo, poi quella di maiale l'uovo, il Parmigiano, il sale, il pepe e il pane. Quest'ultimo va privato della crosta e poi strizzato.

2. Impastate per qualche minuto finché il tutto risulterà compatto. Strappate un foglio di carta forno e strizzatelo, poi sistematelo all'interno di una pirofila smerlata e versate all'interno l'impasto delle polpette. Ungetelo con dell'olio e appiattitelo per bene. Poi formate un bordo di circa 2 cm pigiando con il pollice in prossimità dell'orlo dello stampo.

3. Ora occupatevi del condimento: versate la passata in un recipiente e condite con olio, sale, pepe e mescolate. Distribuite sulla superficie della carne la passata di pomodoro e cuocete in forno statico preriscaldato a 180°, per circa 30-35 minuti. Nel frattempo tagliate i bocconcini di mozzarella a metà.

4. Terminata la cottura estraete la teglia e guarnite con le ciliegine. Aggiungete un pizzico di pepe e rimettete nuovamente in forno per altri 4-5 minuti, in modalità grill. Fatela riposare qualche minuto prima di servirla con l'aggiunta di un po' di basilico fresco.



IL CONSIGLIO

Trattandosi di una pizza margherita sarebbe bene rispettare la tradizione, ma visto che di una vera e propria pizza non si tratta lasciatevi ispirare dal vostro palato. Innanzitutto potete arricchire l'impasto della vostra pizza di carne con delle erbe aromatiche o spezie a piacere: prezzemolo, aglio e paprika affumicata. Anche i formaggi possono essere variati, perché non del provolone o della scamorza? Infine, se proprio volete fare una variazione molto saporita, andate di diavola! Il salame piccante, o spianata calabra, renderanno speciale la vostra "pizza".



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PIZZETTE

- Riso Carnaroli 300 g
- Passata di pomodoro
200 g
- Grana Padano Dop
100 g
- Fiordilatte 300 g
- Cipolle dorate 1
- Basilico
- Burro 40 g
- Olio extravergine
d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero

PIZZETTE DI RISO

1. Tritate finemente la cipolla,

versatela in un tegame con un po' d'olio e lasciatela soffriggere pochi istanti prima di aggiungere la passata di pomodoro. Versate un mestolo d'acqua, regolate di sale e lasciate cuocere per circa 30 minuti.

2. Nel frattempo versate il riso

in una padella con un filo d'olio ben caldo. Abbassate un po' la temperatura e proseguite la cottura ricoprendolo un po' alla volta con dell'acqua calda: ci vorranno 9-10 minuti. Aggiungete un pizzico di sale e trasferitelo nel sugo quindi continuate la cottura finché il riso non sarà pronto. A fine cottura aggiungete un pizzico di pepe.

3. Non appena il risotto sarà pronto

spegnete il fornello e aggiungete le foglioline di basilico spezzettate e il Grana Padano grattugiato. Quindi mantecate accuratamente.

4. Versate il risotto in una teglia

foderata con carta da forno, livellatelo per ottenere uno spessore di circa 1,5 cm e lasciate raffreddare.

5. Con un coppapasta da 10-12 cm

ottenete dei dischetti. Reimpastate velocemente gli avanzi e stendete nuovamente per continuare a coppare: in totale otterrete 6 dischetti.

6. Fate sciogliere il burro in una

padella e aggiungete i dischetti. Quando il primo lato sarà ben dorato girateli e cospargeteli con la mozzarella tagliata a cubetti. Chiudete con il coperchio e fate cuocere ancora per qualche minuto. Ecco pronte le pizzette di riso, buon appetito!



IL CONSIGLIO

Per una versione in bianco delle pizzette, provate a cuocere il riso in bianco, aggiungete un po' di besciamella soda (come si fa per le frittatine di pasta napoletane) e guarnite la superficie con il condimento che preferite.



RICETTA



Preparazione
15 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 12 PIZZETTE

- Zucchine tonde 500 g
- Fiordilatte 125 g
- Passata di pomodoro 120 g
- Origano
- Sale fino
- Pepe nero
- Olio extravergine d'oliva
- Menta 6 foglie

PIZZETTE DI ZUCCHINE

1. Tagliate le zucchine a fette di 1 cm e disponetele man mano su una teglia ricoperta di carta da forno. Condite con un filo d'olio e aggiustate di sale e pepe.

2. Cuocete in forno preriscaldato con modalità ventilata a 200° per 15 minuti. Intanto tagliate la mozzarella e lasciatela scolare, poi condite la passata di pomodoro con sale e olio e mescolate.

3. Quando le zucchine saranno precotte guarnitele con il pomodoro, lasciando il bordo scoperto. Ora distribuite sulla superficie anche la mozzarella strappata con le mani.

4. Infornate per altri 5 minuti, giusto il tempo di far sciogliere la mozzarella. Le vostre pizzette di zucchine sono pronte: guarnitele con della menta spezzettata e gustatele calde!



IL CONSIGLIO

Si consiglia di consumare subito le pizzette di zucchine. Eventualmente possono essere conservate fino a 2 giorni: scaldatele prima di gustarle!



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- Petto di pollo 640 g
- Capperi sott'aceto 20 g
- Passata di pomodoro 450 g
- Mozzarella 180 g
- Aglio 1 spicchio
- Basilico 6 foglie
- Origano
- Sale fino
- Pepe nero
- Olio extravergine d'oliva

POLLO ALLA PIZZAIOLA

1. Pulite i petti di pollo, quindi eliminate la parte centrale delle ossa, il grasso in eccesso, e tagliatelo per ottenere 4 fettine.

2. Tagliate anche la mozzarella a fette e lasciatela scolare in un colino in modo che perda un po' di siero in eccesso. Schiacciate uno spicchio d'aglio e fatelo rosolare in una padella antiaderente con un giro d'olio. Rosolate i petti di pollo a fiamma viva per circa 3 minuti per lato, in modo che prendano colore. Togliete lo spicchio d'aglio e aggiustate di sale e pepe.

3. Una volta rosolati, togliete i petti di pollo e teneteli da parte. Nella stessa padella versate i capperi e la salsa di pomodoro che farete cuocere per circa 5 minuti. A questo punto rimettete nella padella i petti di pollo e lasciateli cuocere per circa 10 minuti con il coperchio.

4. Terminata la cottura aggiungete le foglie di basilico spezzate, distribuite la mozzarella sui petti di pollo e aggiungete l'origano. Rimettete il coperchio e cuocete qualche minuto a fiamma bassa, giusto il tempo di far sciogliere la mozzarella. I vostri petti di pollo alla pizzaiola sono pronti da gustare!



IL CONSIGLIO

Fate attenzione a scolare bene la mozzarella, altrimenti rilascerà acqua in cottura. Se le fette di pollo dovessero risultare troppo spesse potete renderle più sottili con un batticarne.



RICETTA



Preparazione
20 minuti



Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- Pomodorini 8
- Mozzarelline ciliegine 8
- Pangrattato 100 g
- Farina 00 100 g
- Uova 3
- Sale fino 1 pizzico
- Origano 1 cucchiaino
- Olio di semi di girasole
- Basilico
- Aceto balsamico 100 g

POLPETTE CAPRESI

1. Lavate i pomodori, asciugateli

e tagliateli a metà. Con uno scavino eliminate la polpa e i semini interni, poi sistemate al centro di ogni pomodorino una mozzarella. Ripetete l'operazione per tutti gli altri.

2. Sistemate in una ciotolina la farina;

in un'altra sbattete le uova aggiungendo un pizzico di sale e in un'altra ancora mescolate il pangrattato all'origano. A questo punto passate ciascun pomodorino prima nella farina, poi nell'uovo, poi nel pangrattato, di nuovo nell'uovo e in ultimo nel pangrattato. Disponeteli su un vassoio e proseguite fino a impanare tutti i pomodorini.

3. Versate l'olio di semi di girasole

in un tegame e portatelo alla temperatura di 160°. Versate l'aceto balsamico in un pentolino e scaldatelo fino a ottenere una riduzione: ci vorranno circa 3 minuti. Quando si sarà dimezzato toglietelo dal fuoco.

4. Non appena l'olio sarà caldo

immergete la prima polpetta e friggetela per circa 3 minuti, finché risulterà ben dorata. Friggete pochi pezzi per volta, per evitare che la temperatura dell'olio si abbassi. Scolate le polpette su un foglio di carta per fritti e servitele caldissime, insieme alla riduzione di aceto balsamico.



IL CONSIGLIO

Al posto delle mozzarelline potete utilizzare della mozzarella di bufala.



RICETTA



Preparazione
30 minuti



Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 24 RAVIOLI

PER L'IMPASTO

- Farina 00 250 g
- Uova 2
- Concentrato di pomodoro 30 g
- Semola di grano duro

PER IL RIPIENO

- Mozzarella di bufala 360 g
- Ricotta di bufala 150 g
- Basilico
- Sale fino
- Pepe nero
- Grana Padano Dop 35 g

PER IL SUGO

- Pomodorini datterini 300 g
- Olio extravergine d'oliva 40 g
- Aglio 1 spicchio
- Basilico
- Sale fino

RAVIOLI CAPRESI

1. Tritate al coltello la mozzarella

di bufala e mettetela in un colino, per farle rilasciare il siero. Intanto occupatevi della pasta fresca: sbattete le uova con il concentrato di pomodoro e versate il composto nella farina, disposta a fontana in una ciotola. Mescolate prima con una forchetta, poi, quando l'impasto avrà preso consistenza, proseguite a impastare a mano sul piano di lavoro per circa 10 minuti: dovrete ottenere una palla liscia. Copritela con pellicola e lasciatela riposare a temperatura ambiente per mezz'ora.

2. Intanto recuperate la mozzarella

di bufala scolata, unite la ricotta, il Grana Padano grattugiato, abbondante basilico spezzettato a mano, sale e pepe. Mescolate accuratamente e tenete da parte.

3. Trascorso il tempo di riposo

spolverate la spianatoia con semola di grano duro e con il matterello tirate la pasta in una sfoglia sottile, di un paio di millimetri. Dividete la sfoglia in 2 parti uguali con il tarocco.

4. Distribuite su una parte il ripieno

in mucchietti ben distanziati, grandi come noci, e coprite con l'altra sfoglia. Fate aderire la sfoglia tra un mucchietto e l'altro, con pressioni delle dita, avendo cura di far fuoriuscire l'aria in eccesso.

5. Coppate i ravioli con l'apposito stampino. I ritagli di pasta avanzati potete unirli in un panetto e congelarli. Mettete sul fuoco un tegame colmo di acqua salata e portate al bollore, servirà per cuocere i ravioli.

6. Per il condimento, lavate e tagliate in quarti i pomodorini. Mettete sul fuoco una padella larga, scaldate l'olio con lo spicchio di aglio e poi versate i pomodorini. Cuocete per 5 minuti a fuoco moderato, avendo cura

di eliminare lo spicchio d'aglio a metà cottura. Insaporite i pomodorini con il basilico fresco e tenete in caldo.

7. Intanto immergete i ravioli

nell'acqua bollente. Non appena risulteranno a galla, scolateli nel tegame con il sughetto. Saltate qualche istante per insaporire e servite i ravioli capresi ben caldi.



IL CONSIGLIO

Spezzettate sempre il basilico con le mani così sprigionerà meglio tutto il suo aroma conservando gli oli essenziali!



RICETTA



Preparazione
10 minuti



Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER 6

- Riso Carnaroli 375 g
- Passata di pomodoro 1 l
- Fiordilatte 300 g
- Parmigiano Reggiano
Dop 150 g
- Cipolle 1
- Olio extravergine
d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero
- Basilico 7 foglie
- Acqua

RISO AL FORNO

1. Tagliate la mozzarella a cubetti di circa ½ cm e lasciate da parte 2 o 3 fettine per la decorazione finale. Mettete i cubetti in un colino e tenete da parte per almeno un'oretta, in modo da far colare il siero in eccesso.

2. Intanto occupatevi del sugo, quindi mondate la cipolla e tritatela finemente al coltello. Versate un filo d'olio nel tegame e poi unite la cipolla, mescolate e stufate a fuoco dolce per circa 5 minuti. Quando la cipolla risulterà morbida, versate la passata di pomodoro e ripulite la brocca con un po' d'acqua per allungare il sugo. Regolate di sale e lasciate cuocere per almeno 40 minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura indicato allungate il sugo con poca acqua calda se necessario e, al bollore, aggiungete il riso. Cuocete secondo i tempi riportati sulla confezione (in genere circa 18 minuti), mescolando spesso per non far attaccare al fondo. Spegnete la fiamma 2-3 minuti prima della fine della cottura e poi, spostandovi dal fornello, unite ⅔ dei cubetti di fiordilatte e ⅓ del Parmigiano grattugiato, qualche fogliolina di basilico spezzettata a mano, infine pepate a piacere.

4. Mescolate bene il tutto e versate in una pirofila da forno. Livellate la superficie e cospargete con la restante parte di fiordilatte, di Parmigiano grattugiato e qualche fogliolina di basilico. Cuocete in forno preriscaldato in modalità statica a 220° per circa 15-20 minuti, se desiderate la crosticina in superficie proseguite qualche minuto la cottura con il grill. Una volta pronto lasciate riposare per 5 minuti e poi servite il vostro riso al forno.



IL CONSIGLIO

Armatevi di fantasia dettata dal vostro gusto e sostituite il fiordilatte con qualche altro formaggio filante a vostro piacimento come la scamorza o il caciocavallo. Per una versione più ricca invece potete aggiungere altri stuzzicanti ingredienti come uova sode a fette, piselli o cubetti di salame o prosciutto.



RICETTA



Preparazione
25 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- Mix di cereali 400 g
- Olio extravergine d'oliva 10 g
- Origano
- Gherigli di noci

PER I POMODORINI ARROSTO

- Pomodorini ciliegino 500 g
- Origano
- Olio extravergine d'oliva 10 g
- Sale fino
- Pepe nero

PER LA CREMA DI BUFALA

- Mozzarella di bufala 200 g
- Olio extravergine d'oliva 10 g

RISO ROSSO CEREALI E BUFALA

1. Lavate i pomodori con delicatezza

mantenendo integro il grappolo, asciugateli, poi adagiateli su una teglia rivestita con carta da forno e conditeli con olio d'oliva, origano secco, sale e pepe. Arrostiti i pomodori in forno ventilato preriscaldato a 200° per 15 minuti. I tempi di cottura possono variare leggermente in base al grado di maturazione e alla dimensione dei pomodori.

2. Ora occupatevi del mix di cereali

e riso: portate al bollore un tegame colmo di acqua salata, versate i cereali e cuocete per il tempo indicato sulla confezione.

3. Intanto scolate la mozzarella

avendo cura di conservare 50 g del liquido di governo, e tagliatela a cubetti. Riscaldate in un pentolino il liquido e versate i cubetti di mozzarella nella ciotola di un mixer. Frullate la mozzarella aggiungendo in due riprese il liquido di governo caldo e una volta che il composto risulterà omogeneo, aggiungete l'olio d'oliva. Fermate il mixer e tenete da parte la crema di bufala.

4. Nel frattempo scolate i cereali

e lasciateli intiepidire in una ciotola. Sfornate anche i pomodorini arrosto, che a questo punto saranno cotti, e lasciateli intiepidire. In ultimo, tritate con il coltello le noci e l'origano fresco.

5. Ora componete il piatto:

adagiate i pomodorini, la crema di burrata e i cereali. Insaporite il riso con qualche cucchiaino di crema di burrata, il fondo di cottura dei pomodorini, sale, pepe, e per finire guarnite con i gherigli di noci tritati con l'origano.



IL CONSIGLIO

Se amate i sapori agrodolci potete sostituire i pomodorini arrosto con dei pomodorini confit, altrettanto stuzzicanti!



RICETTA



Preparazione
10 minuti



Cottura
25 minuti

INGREDIENTI

- **Riso Vialone Nano**
320 g
- **Scalogno** 1
- **Passata di pomodoro**
200 g
- **Mozzarella** 120 g
- **Maggiorana**
- **Olio extravergine**
d'oliva
- **Sale fino**
- **Brodo vegetale** 1.5 l

RISOTTO AL TELEFONO

1. Per prima cosa preparate il brodo

vegetale e tenetelo in caldo. A questo punto tritate lo scalogno. Versate in un tegame un filo d'olio, unite lo scalogno e lasciatelo appassire.

2. Versate il riso nel tegame e fatelo tostare per alcuni minuti. Aggiungete poi la passata di pomodoro e mescolate il tutto. Iniziate la cottura del risotto aggiungendo un po' di brodo, in modo da coprire il riso. Regolate di sale (considerando la sapidità del brodo) e portate a cottura aggiungendo altro brodo al bisogno e mescolando di tanto in tanto. In totale ci vorranno circa 18 minuti, da quando si inizia a bagnare con il riso con il brodo (in ogni caso i tempi variano in base alla tipologia di riso scelta), assaggiare spesso per verificare la cottura.

3. A questo punto tagliate

la mozzarella a cubetti e tenetela da parte. Non appena il riso sarà cotto, spegnete il fuoco e aggiungete la mozzarella, un filo d'olio e le foglioline di maggiorana. Mescolate il risotto finché il formaggio non sarà ben sciolto e risulterà all'onda. Servite e gustatelo ancora caldo.



IL CONSIGLIO

Sostituite la mozzarella con un altro formaggio a vostra scelta. Per un tocco piccante aggiungete al soffritto un peperoncino tritato!



RICETTA



Preparazione
20 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- Riso Carnaroli 320 g
- Pomodorini datterini
200 g
- Mozzarella di bufala
300 g
- Vino bianco 50 g
- Olio extravergine
d'oliva
- Scalogno 1
- Basilico 4 foglie
- Sale fino
- Pepe nero
- Brodo vegetale 1 l
- Parmigiano Reggiano
Dop 50 g

RISOTTO MOZZARELLA E POMODORINI

1. Prepare il brodo vegetale, quindi mondate lo scalogno e poi tritatelo finemente con il coltello. Tagliate i pomodorini in quarti, trasferiteli all'interno di una ciotola e conditeli con sale, pepe, foglioline di basilico e olio d'oliva. Coprite la ciotola con la pellicola e teneteli da parte.

2. In un tegame ampio, scaldate un filo d'olio d'oliva, poi versate lo scalogno tritato e fate stufare a fuoco medio per circa 6 minuti, o fino a quando risulterà morbido, mescolando di tanto in tanto per non farlo attaccare.

3. A quel punto versate il riso, tostatelo per 2-3 minuti, mescolando. Poi sfumate con il vino bianco. Una volta che il vino sarà evaporato, iniziate a versare il brodo vegetale caldo, un mestolo alla volta al bisogno, mescolando spesso il riso. Intanto tagliate a piccoli dadini la mozzarella di bufala. Tenete da parte qualche cubetto di mozzarella per la guarnizione del piatto.

4. Quando il riso avrà raggiunto la cottura, spegnete il fuoco, pepate e mantecate con la mozzarella e il Parmigiano. Mescolate per amalgamare e insaporire.

5. Versate il riso nei piatti, distribuite sopra i pomodorini, al centro adagiate i cubetti di mozzarella di bufala che avete tenuto da parte e per finire guarnite con foglioline di basilico. Servite subito il vostro risotto mozzarella di bufala e pomodorini!



IL CONSIGLIO

In alternativa potete cuocere i pomodorini con il risotto invece di aggiungerli a fine cottura.



RICETTA



Preparazione
40 minuti



Cottura
45 minuti

INGREDIENTI

- Riso Carnaroli 320 g
- Cipolle ramate 0.5
- Passata di pomodoro 250 g
- Brodo vegetale 1 l
- Mozzarella 150 g
- Grana Padano Dop 30 g
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero

PER PANARE E FRIGGERE

- Uova 3
- Pangrattato 300 g
- Olio di semi di mais

SUPPLÌ MOZZARELLA E POMODORO

1. Mondate la cipolla e tritatela

grossolanamente. In un tegame versate un filo d'olio, la cipolla e lasciate rosolare per circa 3 minuti. Aggiungete quindi il riso e mescolate. Tostate il riso per circa 5 minuti a fuoco medio. A questo punto aggiungete il brodo bollente, fino a coprire il riso. Unite poi la passata di pomodoro e mescolate bene. Proseguite la cottura del riso aggiungendo altro brodo caldo al bisogno.

2. Una volta che sarà cotto e risulterà

ben asciutto spegnete il fuoco. Aggiungete il Grana grattugiato, un pizzico di pepe e regolate eventualmente di sale (se il vostro brodo era già salato non dovrebbe essere necessario).

3. Trasferite quindi il risotto su un vassoio o su una teglia rivestita con carta da forno e stendetelo bene con l'aiuto di un mestolo. Lasciate intiepidire, poi trasferite in frigorifero per 2 ore. Ora prendete la mozzarella e tagliatela a cubetti grandi 1 cm. Quando il riso sarà ben compatto tiratelo fuori dal frigo.

4. A questo punto potete formare

i suppli: per prima cosa inumiditevi le mani, così il riso non si attaccherà. Prelevate una parte del composto con un cucchiaino e trasferitelo sulla mano. Schiacciate leggermente in modo da allargare il riso, posizionate poi dei cubetti di mozzarella al centro e modellate il riso con le mani in modo da ottenere la classica forma del supplì, leggermente allungata. Ripetete

questa operazione fino a terminare il riso. Con queste dosi otterrete 10 suppli.

5. Passate ora alla panatura. Sbattete le uova in una ciotolina, aggiungendo un pizzico di sale. Prendete uno dei suppli passatelo prima nell'uovo e poi nel pangrattato, in modo da ricoprirlo completamente. Ora fate una doppia panatura, passandolo di nuovo nell'uovo e poi di nuovo nel pangrattato. Procedete in questo modo con tutti gli altri e man mano disponeteli su un vassoio.

6. Scaldate abbondante olio di semi fino a raggiungere la temperatura di 165-170°, immergete due pezzi per volta, in modo da non abbassare la temperatura dell'olio. Aspettate alcuni minuti e quando saranno ben dorati scolateli utilizzando una schiumarola. Trasferite su un vassoio rivestito con carta per fritti e proseguite in questo modo fino a terminare la cottura. Servite i suppli mozzarella e pomodoro caldi e filanti.



IL CONSIGLIO

Aggiungete un pizzico di peperoncino al sugo e unite dei pezzetti di prosciutto insieme alla mozzarella! Al posto del riso Carnaroli potete utilizzare un'altra varietà, come il Vialone Nano, o comunque un riso ricco di amido, visto che una volta cotto dovrà risultare più asciutto.

RICETTA



Preparazione
20 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI

- Panini 2
- Uova 110 g
- Mozzarella affumicata 80 g
- Pomodori pelati 100 g
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino
- Pepe nero
- Origano

UOVA NEL PANE

1. Per prima cosa tagliate a cubetti

la mozzarella affumicata, poi metteteli in un colino e lasciateli scolare per eliminare l'eventuale siero.

2. Trasferite i pomodori pelati in un

setaccio e schiacciateli con la forchetta per eliminare il liquido.

3. Tagliate la cupola delle michette,

eliminate gran parte della mollica e trasferitele su una placca rivestita con carta da forno. Condite la base delle michette con un filo di olio e sale. Farcite con i pelati e ancora un giro d'olio.

4. Passate le michette in forno

ventilato preriscaldato a 190°, per 5 minuti. Sfornate e aggiungete la mozzarella a cubetti, quindi versate delicatamente l'uovo all'interno. Pepate e salate.

5. Cuocete nuovamente per circa

10 minuti fino a cottura dell'albume. Sfornate, decorate con qualche fogliolina di origano fresco e servite subito le uova nel pane!



IL CONSIGLIO

Raccomandiamo di scegliere michette o rosette alte più di 6 cm, per farcirle più facilmente. Sostituite la mozzarella affumicata con brie o una toma di montagna per un sapore più deciso.





GialloZafferano Collection

GRUPPO  MONDADORI

Supplemento di


GialloZafferano

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Elena Di Renzo
Marilena Bergamaschi
Federica Esti
Michela Burkhart

EDITORE MONDADORI MEDIA S.p.a.
20054 Segrate (Mi) - tel 02/75421

STAMPA: EFFE PRINTING S.r.l.
Località Miele Le Campore
Oricola (AQ)

DISTRIBUZIONE: PRESS-DI S.r.l.
20054 Segrate (Mi)

Pubblicazione registrata presso
il Tribunale di Milano n. 3595/2023



Non perderti
il prossimo numero
dedicato alle

Torte estive

Con ingredienti freschi come frutta di stagione, yogurt e panna, offrono una dolcezza naturale che si sposa bene con il clima soleggiato. Semplici da preparare e ideali per qualsiasi occasione.

il 3 giugno in edicola!

1 anno di
GialloZafferano
edizione digitale inclusa
+ 1 anno di
GialloZafferano
Collection
SOLO € 25
anziché € 42,00
+ € 1,90 di spese di spedizione
per un totale di € 26,90



**ABBONATI
SUBITO!**

SCONTO
40%



www.abbonamenti.it/specialegz

L'abbonamento è composto dal primo numero di GialloZafferano e da 12 numeri successivi. La prima uscita è in edicola il 3 giugno. Per ricevere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita www.abbonamenti.it/specialegz



GialloZafferano Collection

GRUPPO  MONDADORI



IN EDICOLA IL 3 MAGGIO 2025 €2,00*